



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-01092020-221473
CG-DL-E-01092020-221473

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 347]
No. 347]

नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 31, 2020/भाद्र 9, 1942
NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 31, 2020/BHADRA 9, 1942

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 27 अगस्त 2020

फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई(1).—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 में और आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा regulation@fssai.gov.in पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. (1) संक्षिप्त नाम और प्रवर्तन - इन विनियमों को 'खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2020' कहा जा सकता है।
(2) ये इनके कार्यान्वयन की तिथि से लागू होंगे जो कि पहली जनवरी अथवा पहली जुलाई होगी और इनके राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तिथि से न्यूनतम 180 दिन होंगी।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के,-
क. विनियम 2.1 में दुग्ध मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.2 की मद 2(ख) की संघटन सारणी में "भैंस का दूध" से संबंधित पंक्ति 1 की जगह निम्नलिखित पंक्ति रखी जाए,-

"1.	भैंस का दूध	अखिल भारत	5.0	9.0";
-----	-------------	-----------	-----	-------

- ख. वसाओं, तेलों और वसा पायसों से संबंधित विनियम 2.2 के,-

- (i) तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 के,-

- (क) मूँगफली के तेल से संबंधित खंड (3) के "आगे, यदि तेल निकाला गया हो" शब्दों से आरंभ होने वाले और "5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन" शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

"आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (ख) "तीसी का तेल" से संबंधित खंड (4) के "आगे, यदि तेल निकाला गया हो" शब्दों से आरंभ होने वाले और "5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन" शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

"आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (ग) तौरिया का तेल अथवा सरसों का तेल से संबंधित खंड (6) के नोट 4 की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

"आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (घ) खसखस के तेल से संबंधित खंड (9) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ङ) बेरी के तेल से संबंधित खंड (10) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (च) आयातित बेरी के तेल और बेरी के तेल (उच्च ओलीक एसिड – आयातित अथवा देशी) से संबंधित खंड (10.01) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (छ) तारामीरा के तेल से संबंधित खंड (11) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ज) तिल के तेल से संबंधित खंड (12) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (झ) सरगिया के तेल से संबंधित खंड (13) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ञ) सोयाबीन के तेल से संबंधित खंड (14) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ट) मकई के तेल से संबंधित खंड (15) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ठ) तरबूज के बीज के तेल से संबंधित खंड (18) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ड) आयातित सूरजमुखी के बीज के तेल से व सूरजमुखी के बीज के तेल (उच्च ओलीक अम्ल – आयातित व देशी) से संबंधित खंड (22.01) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ढ) एवोकेडो के तेल से संबंधित खंड (25) के “आगे, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”

- (ण) पॉम सुपरोलीन के तेल से संबंधित खंड (29) के बाद निम्नलिखित खंड जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“30. ‘अंगूर के बीज का तेल’ से साफ और अदूषित अंगूर के बीजों (*Vitisvinifera*L.) को दबाकर निकाला गया तेल अभिप्रेत है। यह बासीपन, निलंबित अथवा अन्य बाहरी सामग्री, विलगित जल, योजित रंजन अथवा सुवासकारी पदार्थों और खनिज तेलों से मुक्त हो। यह निम्नलिखित विशिष्टियों के अनुरूप हो:

40°C पर अपवर्तनांक	1.467 – 1.477
साबुनीकरण मान	188 – 194
आयोडीन मान	128 – 150
असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.0 प्रति शत से अनधिक
अम्ल मान	4.0 से अनधिक

सत्यानाशी के तेल का परीक्षण परिणाम नेगेटिव हो।”

आगे, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।

- (ii) इंटरएस्टरीकृत वनस्पति वसा/तेल से संबंधित उप-विनियम 2.2.2 के खंड (x) की जगह निम्नलिखित खंड रखा जाए, अर्थात्,-

“इसमें तिल का तेल (कच्चा या परिशोधित) पर्याप्त मात्रा में हो, जिससे इसे मूँगफली के परिशोधित तेल में 20:80 के अनुपात में मिलाए जाने पर बोदोई परीक्षण के बाद आया रंग लोविबॉड स्केल पर 1 सेंटी मीटर सेल में 2.0 लाल इकाइयों से ज्यादा हल्का न हो।”

- (iii) मार्गरीन और फैट स्प्रेड से संबंधित उप-विनियम 2.2.5 के खंड (1), जो टेबल मार्गरीन से संबंधित है, के “इसमें” शब्द से आरंभ होने वाले और “लोविबॉड स्केल पर” शब्दों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाए, अर्थात्,-

“इसमें तिल का तेल (कच्चा या परिशोधित) पर्याप्त मात्रा में हो, जिससे इसे मूँगफली के परिशोधित तेल में 20:80 के अनुपात में मिलाए जाने पर बोदोई परीक्षण के बाद आया रंग लोविबॉड स्केल पर 1 सेंटी मीटर सेल में 2.0 लाल इकाइयों से ज्यादा हल्का न हो।”

- (iv) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.6 के खंड (1), जो वनस्पति से संबंधित है, के उप-खंड (vii) की मद संख्या (ग) के मौजूदा पाठ की जगह निम्नलिखित उपबंध जोड़ा जाए, अर्थात्,-

“भौतिक रूप से परिशोधित चावल के भूसे के तेल का उपयोग किए जाने पर असाबुनीकरणीय पदार्थ भारानुसार 4.0 प्रति शत से अधिक न हो; बशर्ते कि चावल के भूसे का तेल 20% स्तर पर होने पर ओराइजैनॉल अंश 0.20% (भारानुसार) हो और चावल के भूसे के अंश में प्रति 5% वृद्धि पर इसमें 0.05% की बढ़ौतरी हो।”

- (v) वसीय अम्ल के संघटन से संबंधित उप-विनियम 2.2.7 की सारणी 1 के “गैस द्रव क्रोमैटोग्राफी (कुल वसीय अम्लों के प्रति शत के रूप में व्यक्त) द्वारा निर्धारित वनस्पति तेलों के वसीय अम्लों का संघटन” से संबंधित कॉलम की जगह “अंगूर के बीज के तेल का वसीय अम्ल संघटन” से संबंधित निम्नलिखित कॉलम जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

अंगूर के बीज के तेल का वसीय अम्ल संघटन

वसीय अम्ल	अंगूर के बीज का तेल
सी6:0	-
सी8:0	-
सी10:0	-
सी12:0	-
सी14:0	0.3 अधिकतम
सी16:0	5.5-11.0
सी16:1	1.2 अधिकतम
सी17:0	0.2 अधिकतम
सी17:1	0.1 अधिकतम
सी18:0	3.0-6.5
सी18:1	12.0-28.0
सी18:2	58.0-78.0
सी18:3	1.0 अधिकतम

सी20:0	1.0 अधिकतम
सी20:1	0.3 अधिकतम
सी20:2	-
सी22:0	0.5 अधिकतम
सी22:1	0.3 अधिकतम
सी22:2	-
सी24:0	0.4 अधिकतम
सी24:1	-

ग. फल और सब्जी उत्पादों से संबंधित विनियम 2.3 के,-

- (i) सोयाबीन साँस से संबंधित उप-विनियम 2.3.29 की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाए, अर्थात्,-

“2.3.29 सोयाबीन साँस

1. सोयाबीन साँस से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उन स्वास्थ्यकर सोयाबीनों के किण्वन से बनाया जाता है जिनके ट्रिप्सिन अवमंदकों को पूरी तरह अक्रिय कर दिया जाता है। फिर उसमें नमक और पोषक मीठाकारक मिलाए जाते हैं। इसमें उत्पाद के उपयुक्त मसाले मिलाकर उसमें अनुमत परिरक्षी पदार्थ मिलाकर इसे परिरक्षित किया जाता है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट ‘क’ सहित इन विनियमों द्वारा अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थ हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्मजैविक अपेक्षाओं के अनुरूप हो। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

- | | |
|---|-------------------------|
| (i) कुल विलेय ठोस पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार) | 15.0 प्रति शत से अन्यून |
| (ii) अम्लता, एसिटिक एसिड के रूप में | 0.6 प्रति शत से अन्यून |
| (iii) कुल नाइट्रोजन, द्रव्यमान अनुसार | 1.0 प्रति शत से अन्यून |

3. धारक में उत्पाद अच्छी तरह भरा हो और उत्पाद को गैर-सुनम्य धारकों में पैक करने पर वह उसकी जलधारिता के कम से कम 90 प्रति शत स्थान में हो। धारक की जलधारिता उसकी पूरी भराई पर 20°C पर समाने वाले आसुत जल का आयतन है।”

- (ii) गिरियों और रेजिनो से संबंधित उप-विनियम 2.3.47 के खंड 6, जो सूखे फलों और गिरियों से संबंधित है, के बाद निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“6. अखरोट गिरी

1. अखरोट गिरी से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो *Juglans regia L.* से उत्पन्न की गई किस्मों की पूरी पकी गिरियों का छिलका उतारकर तैयार किया जाता है। गिरियाँ अदूषित, साफ, पर्याप्त रूप से पकी हुई और सूखी हों। वे खट्टेपन, कवक, बाहरी गंध और/अथवा स्वाद, जीवित कीटों और कुटकियों से मुक्त हों। वे मृत कीटों, कुतरने वाले जीवों के संदूषण, कीटों के टुकड़ों और कीटों द्वारा की गई क्षति अथवा नंगी आँखों से देखे जा सकने वाले अन्य परजीवियों से भी मुक्त हों।

2. गिरियाँ एक समान रंग की और लाक्षणिक स्वाद तथा सुवास वाली हों। वे योजित रंग से मुक्त हों। वे आधे अथवा उससे छोटे टुकड़ों के रूप में हो सकती हैं। वे निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हों:

क्रम सं०	मानदंड	सीमा
(i)	आर्द्रता अंश, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	5.0
(ii)	अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	0.1
(iii)	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	1.0
(iv)	बाहरी सामग्री, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत	0.1
(v)	क्षतिग्रस्त गिरियाँ, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	2.0
(vi)	निष्कर्षित वसा की अम्लता, ओलीक एसिड के रूप में व्यक्त, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	1.25

स्पष्टीकरण : इस मानक के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित परिभाषाएँ लागू होंगी,-

1. **बाहरी वानस्पतिक सामग्री:** उत्पाद के पौधे की वानस्पतिक सामग्री।
2. **बाहरी सामग्री :** उत्पाद से सामान्य तौर पर असंबद्ध कोई पदार्थ अथवा सामग्री।
3. **क्षतिग्रस्त गिरियाँ :** धूप, दाग, यांत्रिक क्षति, विरंजन अथवा कीटाणुओं तथा पशु परजीवियों द्वारा किए गए छेदों और झूठों की दृश्यमान क्षति से प्रभावित गिरियाँ।
4. **फफूँदी :** गिरी के बाहर अथवा भीतर नंगी आँखों से दृश्यमान फफूँदी के तंतु।
5. **खट्टापन :** लिपिडों का ऑक्सीकरण अथवा मुक्त फैटी एसिड जनन, जिससे अरुचिकर सुवास उत्पन्न हो गया हो।

घ. **धान्य और धान्य उत्पादों से संबंधित विनियम 2.4 के,-**

- (i) 'बेसन' से संबंधित उप-विनियम 2.4.4 की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

"बेसन

विवरण

बेसन से छिलका उतरे चने (*Cicerarietinum*) को पीसकर बनाया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें कोई रंजन पदार्थ न हो। उत्पाद असामान्य सुवास, गंध, जीवित कीटों, गंदगी (मृत कीटों सहित पशु मूल की अशुद्धियाँ) से मुक्त हो।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो :

आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार (से अनधिक)	12.0
तनु हाइड्रोक्लोरिक एसिड में अघुलनशील एश, %, से अनधिक	0.3
एल्कोहलीय अम्लता (H ₂ SO ₄ के रूप में), द्रव्यमान अनुसार 90 प्रति शत एल्कोहल, से अनधिक	0.18
प्रोटीन (Nx6.25), %, द्रव्यमान अनुसार (शुष्क रूप में), से अन्यून	2.0
यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100

- (ii) "मकई का आटा (मकई मांड)" से संबंधित उप-विनियम 2.4.7 की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

मकई मांड**विवरण**

मकई मांड से मकई (*Zea mays L.*) से बनाया गया मांड अभिप्रेत है। यह गंधहीन और सफेद रंग का मुक्त प्रवाही पाउडर हो। इसमें कोई योजित रंग, सुवास अथवा अन्य रसायन न हों। यह गंदगी, कीटों, लारवा और अशुद्धियों अथवा अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त हो। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार (से अनधिक)	12.0
कुल एश (%), शुष्क रूप में), से अनधिक	0.50
अम्ल-अघुलनशील एश (%), शुष्क रूप में), से अनधिक	0.10
एल्कोहलीय अम्लता (H_2SO_4 के रूप में व्यक्त),	0.10

90 प्रति शत एल्कोहल सहित, द्रव्यमान अनुसार

प्रति शत, से अनधिक

मांड अंश (%), शुष्क रूप में), से अन्यून	98.0
pH	4.5-7.0
यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100

- (iii) उप-विनियम 2.4.11 के 'बच्चों के लिए फॉर्मूला वाला अनुपूरक' से संबंधित खंड 4 की 'मद 10 प्रतिचयन और विश्लेषण की पद्धति' के नीचे उप-मद (ii) की जगह निम्नलिखित उप-मद रखी जाए, अर्थात्,-

“तैयार उत्पादों के नमूनों के विश्लेषण के दौरान बच्चों के लिए फॉर्मूला वाले अनुपूरकों में भिन्नता की सह्यता सीमा लेबल पर घोषित पोषक तत्वों अथवा पोषण संघटकों के मान से 10.0 प्रति शत से अधिक न हो।”

- (iv) “नाश्ते के धान्य” से संबंधित उप-विनियम 2.4.28 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम जोड़े जाएँ, अर्थात्,-

“2.4.29 जई उत्पाद**1. विवरण**

उत्पाद जिनमें जई मुख्य संघटक के रूप में हो, जिसमें जई का चोकर, जई का आटा, जई का दलिया, ओट-ट्रिम, छिलका उतरी किलन्ड जई, स्टील कट जई, ओट फ्लेक (भिन्न-भिन्न मोटाइयों के, जिन्हें तुरंत पकाया जा सके अथवा साबुत जई) इत्यादि शामिल हैं। इन्हें विभिन्न प्रक्रियाओं, यथा किलनिंग, शुष्कन, वेल्लन, चिराई, कटाई, स्टील कटिंग, दलाई, छिलका उतराई, फ्लेकिंग, पिसाई इत्यादि से बनाया गया हो सकता है।

2. संघटन

जई उत्पादों में आम खाद्य नमक अथवा नमक प्रतिस्थापी, डेयरी उत्पाद और एनालोग, प्राकृतिक और गैर-पोषक मीठाकारक, शर्करा और शर्करा उत्पाद, शहद,

(इन्वर्ट शर्करा, गुड़, डेक्स्ट्रोस, खाद्य खंडसारी, द्रव ग्लूकोज, फल और सब्जियाँ और उनके उत्पाद (सूखे फलों और सब्जियों सहित), कोको और इसके उत्पाद, नारियल और इसके उत्पाद, अंडा और इसके उत्पाद, ग्लूटेन, गिरियाँ और गिरी उत्पाद, धान्य, फलियाँ, माल्ट और माल्ट निष्कर्ष, खाद्य मांड और खाद्य आटा, मसाले, जड़ी-बूटियाँ और उनके सत्त, सीजनिंग, सिरका, खाद्य बीज, प्रोटीन सांद्र/आइसोलेट, एन्जाइम, विटामिन और खनिज और अन्य पोषक तत्व, खाद्य रेशे, माल्टोडेक्स्ट्रिन तथा खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में विहित अन्य कोई संघटक हो सकते हैं। जई उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए प्रयुक्त अनाज और अन्य संघटक उच्च गुणता के हों और उनका लाक्षणिक स्वाद तथा गंध हो और वे खट्टेपन, कवकी, खट्टेपन और अन्य अवांछित स्वादों तथा गंधों से मुक्त हों।

उत्पाद कीटों, कुतरने वाले जीवों की बीटों और ऐसे ही अन्य बाहरी पदार्थों से मुक्त हो और वह नीचे सारणी में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

मानदंड	सीमा
आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	12.0
अम्ल-अघुलनशील एश (%), शुष्क रूप में), से अनधिक	0.10
यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100

3. खाद्य सहयोग्य पदार्थ

उत्पाद में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोग्य) विनियमों के परिशिष्ट 'क' की उपयुक्त खाद्य श्रेणी (श्रेणियों) में अनुमत और जीएमपी सारणी में सूचीबद्ध, जो भी लागू हो, खाद्य सहयोग्य पदार्थ हो सकते हैं। उत्पाद में विनियम 3.3 के तहत अनुमत 'खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए अनुमत अन्य पदार्थ' भी उस विनियम की उपयुक्त खाद्य श्रेणी के अनुसार हो सकते हैं।

2.4.30 सोय दही/सोय योगर्ट

विवरण

सोय दही सोयाबीन के द्रव पदार्थ के निष्कर्षण का लैक्टिक एसिड से किण्वन करके तैयार की जाती है। किण्वन लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया के मिश्र संवर्ध से किया जाता है। यह सादा अथवा मीठी और/अथवा सुवासित हो सकती है। सोयाबीन के द्रव निष्कर्ष में डेयरी दूध/पुनः संघटित दूध मिलाया जा सकता है। ऐसा करने पर वह अंत्य उत्पाद के 25% से अधिक न हो।

सोय योगर्ट सोयाबीन के द्रव पदार्थ के निष्कर्षण का किण्वन 2 बैक्टीरिया, नामतः

Streptococcus thermophilus और *Lactobacillus bulgaricus* के मिश्र संवर्ध से किया जाता है। सोय योगर्ट सादा अथवा मीठी और/अथवासुवासित हो सकती है। इसमें आम/अनानास/संतरा अथवा अन्य फल हो सकते हैं। सोयाबीन के द्रव निष्कर्ष में डेयरी दूध/पुनः संघटित दूध डाला जा सकता है। ऐसा करने पर वह अंत्य उत्पाद के 25% से अधिक न हो।

सोय दही और सोय योगर्ट निम्नलिखित मानकों अनुरूप हों, अर्थात्,-

मानदंड	सीमाएँ	
	सोय दही	सोय योगर्ट
अम्लता, लैक्टिक एसिड के रूप में, %	<1.5	<1.7
प्रोटीन, %, द्रव्यमान अनुसार, से अन्यून	3.0	3.0
वसा, %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	2.0	2.0
pH (रेंज)	4.0-4.5	4.0-5.0
कुल ठोस पदार्थ, %, द्रव्यमान अनुसार, से अन्यून	10.0	10.0
यूरीज गतिविधि (pH में परिवर्तन), से अनधिक	0.5	0.5

2.4.31 येलो पी पाउडर**विवरण**

येलो पी पाउडर से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो छिलका उतरे येलो पी (*Pisum sativum L.*) को पीसकर बनाया जाता है। इसमें कोई रंजन पदार्थ अथवा अन्य कोई बाहरी संघटक न हो। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	12.0
प्रोटीन (शुष्क रूप में), %, द्रव्यमान अनुसार, से अन्यून	22.0
अम्ल-अघुलनशील एश (शुष्क रूप में), %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	0.3
एल्कोहलीय अम्लता, %, से अनधिक	0.18
यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100

ड. मिठाइयों और मिष्ठान्न से संबंधित विनियम 2.7 में,-

- (i) आइस लोलीज अथवा खाद्य बर्फ से संबंधित उप-विनियम 2.7.5 के मौजूदा खंड 1 के बाद निम्नलिखित खंड जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“अखाद्य बर्फ खाद्य उत्पादों के सीधे संपर्क में न आए।”

च. लवण, मसाले और संबद्ध उत्पादों से संबंधित विनियम 2.9 के,-

- (i) काली मिर्च के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.9.15 की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

“2.9.15 काली, सफेद और हरी (बी.डब्ल्यू.जी) मिर्चें

1. काली, सफेद और हरी (बी.डब्ल्यू.जी) मिर्चें उत्पाद के आशयित प्रयोजन के लिए उचित रूप से विकसित और/अथवा परिपक्व पिपरसी कुल की *Piper nigrum L.* बेरी होती हैं। उपरोक्त पदार्थ लेने के लिए बेरियों का उचित रीति से उपचार किया जाता है, यथा गाह कर, छानकर और फटक कर, भिगोकर, धोकर, उबालकर, सुखाकर अथवा निर्जल करके, छिलका उतारकर, श्रेणीयन करके, दलकर और पीसकर उपचार। उत्पाद बाहरी गंध, सुवास, अन्य किसी हानिकर पदार्थ और योजित रंग से मुक्त हो।

- (क) **काली मिर्च** – यह अभंग बीजकोष वाली सूखी बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति और झुर्रीदार रूप में साबुत हो और इसका न्यूनतम व्यास 2.0 मि.मी हो। यह भूरे से लेकर गहरे भूरे रंग की अथवा कृष्णाभ हो। इसका सुवास अति तीक्ष्ण और गर्म हो, यह चबाने पर काली मिर्च के लाक्षणिक तीक्ष्ण स्वाद वाली हो और इसमें कवकी अथवा खट्टेपन की गंध न हो।
- (ख) **सफेद मिर्च** – यह बीजकोषरहित सूखी बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति में साबुत हो और सपाट सतह वाला हो। यह एक सिरे पर थोड़ा सा चपटा हो और दूसरे पर थोड़ा सा उभार हो। यह न्यूनतम 1.8 मि.मी व्यास का हो। यह मैट ग्रे से लेकर भूरे या पीताभ आइवरी व्हाइट हो। सफेद मिर्च में लाक्षणिक गंध और सुवास हो, यह थोड़ी तीखी हो और सुगंधशील हो। इसमें कवकी अथवा बासीपन की गंध न हो।
- (ग) **हरी मिर्च** – यह हरी बेरियों से नियंत्रित अवस्थाओं में आर्द्रता निकाली हुई बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति में साबुत हो। इसका बीजकोष झुर्रीदार अथवा झुर्रीरहित हो सकता है। इसका न्यूनतम व्यास 2.0 मि.मी हो। यह लाक्षणिक हरे, हरिताभ और गहरे हरे रंग की हो। इसमें हरी मिर्च की लाक्षणिक तीखी गंध और सुवास हो। यह खट्टेपन, फफूँदी, कड़वे स्वाद और बाहरी सुवास से मुक्त हो।

2. बी.डब्ल्यू.जी मिर्चें निम्नलिखित में से किसी रूप की हों:

- (क) साबुत
- (ख) चटकी/कुटी हुई – दो या अधिक टुकड़ों में विभाजित।
- (ग) पिसी हुई – पाउडर मिर्च।

3. उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	काली	सफेद	हरी
साबुत मिर्चों के लिए				
i.	आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	13.0	12.0	12.0
ii.	कुल एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में, अधिकतम	7.0	4.0	5.0
iii.	अम्ल-अघुलनशील एश, प्रतिशत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में, अधिकतम	1.5	0.3	0.3
iv.	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क रूप में, न्यूनतम	1.0	1.0	1.0
v.	गैर-वाष्पशील ईथर अर्क, % (द्रव्यमान अनुसार), न्यूनतम, शुष्क रूप में	6.0	6.0	0.3
vi.	पिपरीन अंश, % (द्रव्यमान अनुसार), न्यूनतम, शुष्क रूप में	2.0	3.0	लागू नहीं
vii.	राशि घनत्व (ग्रा/ली), न्यूनतम	400	550	लागू नहीं
viii.	हल्की बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	10.0	2.0	लागू नहीं
ix.	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	2.0	2.0	1.2

x.	बाहरी सामग्री, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	0.5	0.5	0.5
xi.	काली बेरियाँ/कोर्न, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	लागू नहीं	10.0	5.0
xii.	भंग बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	लागू नहीं	3.0	10.0
xiii.	कवकी बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	3.0	3.0	2.0
xiv.	कीट से क्षतिग्रस्त बेरियाँ/कोर्न, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	2.0	2.0	2.0
xv.	मैमलियन अथवा/और अन्य बीट (मिग्रा/किग्रा), अधिकतम	2.0	2.0	2.0
xvi.	पिनहेड, काली मिर्च के संबंध में, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	4.0	लागू नहीं	लागू नहीं

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	काली	सफेद
पिसी/कुटी हुई मिर्चों के लिए			
i.	आर्द्रता अंश, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	12.0	13.0
ii.	कुल एश, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	6.0	3.5
iii.	गैर-वाष्पशील ईथर अर्क, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, न्यूनतम	6.0	6.0
iv.	वाष्पशील तेल*, % (मि.ली/100 ग्रा), शुष्क रूप में, न्यूनतम	1.0	0.7
v.	कच्चा रेशा, अधुलनशील सूचकांक, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	17.5	6.5
vi.	पिपरीन, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, न्यूनतम	2.0	3.0
vii.	अम्ल-अधुलनशील एश, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	1.2	0.3

स्पष्टीकरण:

- क. हल्की बेरियाँ** (केवल काली और सफेद मिर्चों में) – आम तौर पर बीजरहित कच्ची बेरियाँ, जिनका स्पष्ट घनत्व 0.30ग्रा/मि.ली अथवा 300 ग्रा/ली. से कम हो।
- ख. बाहरी वानस्पतिक सामग्री** – पौधे की वह वानस्पतिक सामग्री, जिससे उत्पाद लगा होता है परंतु जिसे अंत्य उत्पाद के अंग के रूप में नहीं माना जाता। हल्की बेरियाँ, पिनहेड अथवा भंग बेरियाँ बाहरी सामग्री नहीं मानी जातीं।
- ग. बाहरी सामग्री** – कोई वह दृश्यमान, आपत्तिजनक, संसूचनीय बाहरी सामग्री अथवा पदार्थ जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक भागों से आम तौर पर नहीं लगे होते, यथा डंडियाँ, कंकर, टाट का बोरा, धातु।
- घ. पिनहेड** – अनुर्वर फूलों से विकसित, आम बेरियों से ज्यादा कोणिकता वाली 2 मि.मी से कम व्यास वाली बेरियाँ। वे नरम गठन वाली हों (ज्यादा दबाने पर दब जाएँ) और उनमें मिर्च बेरियों से कम गंध और सुवास हो।
- ङ. कीट द्वारा क्षतिग्रस्त बेरियाँ** – कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त बेरियाँ अथवा कोर्न।

लेबलिंग

इस मानक के उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार लेबल लगाया जाए। इसके अतिरिक्त लेबल पर उत्पाद के रूप भी बताए जाएँ। उत्पाद का नाम “काली मिर्च” (पिपर कोर्न), “सफेद मिर्च” अथवा “हरी मिर्च” हो।

- (ii) उप-विनियम 2.9.40 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“2.9.41 सूखा सेज

1. साबुत अथवा कटे पत्तों के रूप में सूखे सेज से Lamiaceae कुल की *Salvia officinalis* L. प्रजाति के फूल आने से पहले तोड़े और सुखाए गए पत्ते अभिप्रेत है। सूखे सेज की लाक्षणिक, तेज और सुगंध वाली गंध हो। इसका सुवास लाक्षणिक हो, जो बहुत सुगंधशील, मनोहर, ताजा और थोड़ा सा कड़ुआ होता है।

साबुत अथवा कटे पत्तों के रूप में सूखा सेज जीवित कीटों से मुक्त हो तथा कवक, मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों और कुतरने वाले जीवों के नंगी आँखों से दृश्यमान संदूषण से मुक्त हो। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमा
i.	आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	12.0
ii.	कुल एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में (अधिकतम)	11.0
iii.	अम्ल-अघुलनशील एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में (अधिकतम)	2.0
iv.	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100ग्रा, शुष्क रूप में (न्यूनतम)	1.5
v.	बाहरी सामग्री, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	1.0
vi.	भंग डंठल/डंडी, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	3.0
vii.	भूरे पत्ते, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	5.0

स्पष्टीकरण:

बाहरी वानस्पतिक सामग्री : पौधे की वह वानस्पतिक सामग्री, जिस पर उत्पाद लगता है परंतु जिसे अंत्य उत्पाद के अंग के रूप में नहीं माना जाता।

बाहरी सामग्री – कोई वह दृश्यमान, आपत्तिजनक, संसूचनीय बाहरी सामग्री अथवा पदार्थ जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक भागों से आम तौर पर नहीं लगे होते, यथा डंडियाँ, कंकर, टाट का बोरा, धातु।

डंठल : उन डंठलों का अनुपात जो 10 मि.मी से अधिक लंबे अथवा 2 मि.मी से अधिक व्यास के हों।

लेबलिंग

इस मानक के उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार लेबल लगाया जाए। इसके अतिरिक्त लेबल पर उत्पाद की स्टाइल भी बताई जाए।”

छ. बीवरेजों (डेयरी और फल व सब्जी-आधारित को छोड़कर) से संबंधित विनियम 2.10 के,-

- (i) उप-विनियम 2.10.1 में, खंड (3) के बाद, निम्नलिखित खंड जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“4. ठोस इन्स्टैंट टी

शुष्क जल-विक्षेपणीय वे ठोस, जो *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze प्रजाति की केवल उन किस्मों के पत्तों, कलियों, और तनों तथा उनसे व्युत्पन्न सामग्रियों की मान्य प्रक्रिया से जलीय निष्कर्षण से तैयार किए जाते हैं, जो बीबरेज के रूप में सेवन हेतु चाय बनाने के उपयुक्त मानी जाती हैं, और अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्रियों तथा अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थों के अवशिष्ट, यदि कोई हों।

ठोस इन्सटैंट टी से लाक्षणिक सुवास, रंग और स्वाद वाला पेय तैयार हो। इसमें कोई अपमिश्रण न हो और यह बाहरी सामग्री, योजित रंगों और गैर-अनुमत सुवासों से मुक्त हो। इसमें प्रसंस्करण सहायक सामग्री के रूप में 0.2 प्रति शत सेल्युलोज और पेक्टिनेज एन्जाइम हो सकते हैं।

योजित सुवास वाली इन्सटैंट टी के लेबल पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(23) में यथाविहित उचित घोषण हो। सुवासित चाय के उत्पादन में प्रयुक्त इन्सटैंट टी चाय मानकों के अनुरूप हो। सुवासित चाय उत्पादक अपने उत्पाद के विपणन से पहले चाय बोर्ड के यहाँ अपना पंजीकरण कराएँ।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, जिनमें उल्लिखित सभी संख्याएँ 103±2°C पर ओवन-शुष्कित सामग्री के आधार पर व्यक्त हों:

आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	6.0
कुल एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम, शुष्क रूप में	
क) गर्म विलेय	20
ख) शीत विलेय	35
अम्ल-अघुलनशील एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	1.0

(ii) उप-विनियम 2.10.4 के खंड (2) के बाद निम्नलिखित खंड जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

“3. कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी-कासनी मिश्रण:

- (क) कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी-कासनी मिश्रण से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी और रोस्टिड एवं पिसी कासनी को मिलाकर बनाया गया हो।
- (ख) यह अदूषित, सूखा और धूल-मुक्त हो और इसमें खट्टापन एवं हानिकर सुवास न हो। यह मुक्त प्रवाही चूर्ण के रूप में हो और कॉफी-कासनी पाउडर के लाक्षणिक रंग, स्वाद, सुवास वाली हो। इसमें कोई अशुद्धि न हो और इसमें कोई अन्य योजित पदार्थ न हो।
- (ग) मिश्रण में कॉफी अंश द्रव्यमान अनुसार 51 प्रति शत से कम न हो। प्रयुक्त कॉफी और कासनी का प्रति शत खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2018 के अनुसार लेबल पर दर्शाया जाए। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

आर्द्रता, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	5.0
कुल एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	7.50
अम्ल-अघुलनशील एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.6
कैफीन अंश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.1
जलीय निष्कर्ष, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	50

(4) कैफीनरहित इन्सटैंट कॉफी-कासनी मिश्रण

(क) कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी तथा रोस्टिड और पिसी कासनी से तैयाद उत्पाद। यह अदूषित, सूखा और धूल-रहित हो इसमें खट्टेपन की और हानिकर गंध न हो। यह मुक्त प्रवाही चूर्ण के रूप में हो अथवा कॉफी-कासनी पाउडर के लाक्षणिक रंग, स्वाद, सुवास वाले कणों के रूप में हो। इसमें कोई अशुद्धि न हो और इसमें कोई योजित पदार्थ न हो।

(ख) मिश्रण में कॉफी अंश द्रव्यमान अनुसार 51 प्रति शत से कम न हो। प्रयुक्त कॉफी और कासनी का प्रति शत खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2018 के अनुसार लेबल पर दर्शाया जाए। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

आर्द्रता, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	4.0
कुल एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	10
अम्ल-अघुलनशील एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.6
कैफीन अंश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.3
उबलते पानी में विलेयता	थोड़ी हिलाने पर 30 सेकिंडों में घुल जाए
16±2°C तापमान वाले पानी में विलेयता	थोड़ी हिलाने पर 3 मिनटों में घुल जाए

(iii) बीवरेज, गैर-एल्कोहलीय – कार्बोनेटिड से संबंधित उप-विनियम 2.10.6 के कैफीनयुक्त बीवरेजों से संबंधित खंड (2) में “कैफीनयुक्त बीवरेजों के मानक निम्नलिखित हैं।” शब्दों की जगह निम्नलिखित शब्द रखे जाएँ, अर्थात्,-

“कार्बोनेटिड और गैर-कार्बोनेटिड कैफीनयुक्त बीवरेजों के मानक निम्नलिखित हैं।”

(iv) “बीवरेज, गैर-एल्कोहलीय – कार्बोनेटिड” से संबंधित उप-विनियम 2.10.6 के “गैर-कार्बोनेटिड जल-आधारित बीवरेज (गैर-एल्कोहलीय)” से संबंधित खंड (3) में “गैर-कार्बोनेटिड जल-आधारित बीवरेज(गैर-एल्कोहलीय)” की मौजूदा परिभाषा की जगह निम्नलिखित परिभाषा रखी जाएगी, अर्थात्,-

“गैर-कार्बोनेटिड जल-आधारित बीवरेज (गैर-एल्कोहलीय) से वे बीवरेज अभिप्रेत हैं, जिनमें इन विनियमों के तहत पैकेजबंद पेय जल के लिए विहित मानकों के अनुरूप योजित कार्बन डाइऑक्साइडरहित जल हो और जिसमें उप-खंड (i) में यथाविनिर्दिष्ट संघटक अकेले अथवा मिलाकर हों:”

(v) उप-विनियम 2.10.7 के खंड 5 के बाद निम्नलिखित सामग्री जोड़ी जाएगी, अर्थात्,-

पेस्टीसाइड अवशिष्टों से संबंधित मानदंड

क्रम सं०	लक्षण	अनुमत सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	पेस्टीसाइडों के अलग-अलग अवशिष्ट	0.0001 मिग्रा/ली. से अनधिक
2.	कुल पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0005 मिग्रा/ली. से अनधिक

- (vi) “पैकेजबंद पेय जल (खनिज जल को छोड़कर)” से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 के खंड (2) की जगह निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्,-

“2. पानी सतही जल अथवा नगरपालिका की आपूर्ति अथवा भूजल अथवा समुद्री जल अथवा पानी के किसी स्थिर स्रोत से लिया जाए, जिसका विशिष्ट उपचार किया जा सके, जैसे निस्तारण, आसवन, निस्संदन, कई तरह के निस्संदन, वायु-मिश्रण, मेंब्रेन फिल्टर डेप्थ फिल्टर से निस्संदन, कार्टरिज फिल्टर, सक्रियित कार्बन निस्संदन, विखनिजीकरण, पुनर्खनिजीकरण, रिवर्स ओसमोसिस और पानी को ऐसे स्तर तक निर्जर्म करके पैक करना जिससे खाद्य सुरक्षा अथवा उसके टिकाऊपन के लिए सूक्ष्मजीवाणुओं को वैज्ञानिक रूप से मान्य स्तर तक कम करने के लिए रासायनिक अभिकर्मकों अथवा भौतिक पद्धतियों का पेय जल पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़े।”

- ज. खाद्य में योजित पदार्थों से संबंधित अध्याय 3 के उप-विनियम 3.2.2 में “लाक्षणिक गुणधर्मों वाले विभिन्न मीठाकारकों के मानक निम्नानुसार हों” वाक्य से पहले निम्नलिखित सामग्री जाड़ी जाएगी, अर्थात्,-

क. कैलोरीयुक्त मीठाकारक: वे पदार्थ जिनका कैलोरी मान स्वीटनिंग क्षमता की प्रति समतुल्य इकाई में सूक्रोज के कैलोरी मान के 2 प्रति शत से अधिक हो। इनमें सोर्बिटॉल, सोर्बिटॉल सिरप, मैनिटॉल, आइसोमाल्ट, थोमैटिन, पॉलिग्लाइसिटॉल सिरप, माल्टीडॉल, माल्टीडॉल सिरप, लैक्टीडॉल और जाइलिटॉल शामिल हैं।

ख. गैर-कैलोरीयुक्त मीठाकारक: वे पदार्थ जिनका कैलोरी मान स्वीटनिंग क्षमता की प्रति समतुल्य इकाई में सूक्रोज के कैलोरी मान के 2 प्रति शत से कम हो। इनमें एरीथ्राइटॉल, स्टेवियाॉल ग्लाइकोसाइड, एस्पर्टेम, सूक्रालोज, एलिटेम, नियोटेम, एसिसल्लेफेम पोटेशियम, एस्पर्टेम-एसिसल्लेफेम पोटेशियम साल्ट और सैक्करिन शामिल हैं।”

- झ. परिशिष्ट ‘क’ में “IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्य पदार्थों का उपयोग” शीर्षक के नीचे,-

- (i) सारणी 5 में च्युइंग गम से संबंधित खाद्य श्रेणी सिस्टम 5.3 के कॉलम (3) में सल्फर डाइऑक्साइड और उससे संबंधित प्रविष्टियाँ लुप्त कर दी जाएँ।
- (ii) खाद्य श्रेणी प्रणालियों 1.1.2, 1.7, 2.4.1, 3.0, 4.1.2.5, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.2, 5.3, 5.4, 11.6, 12.5 और 14.1.4 के कॉलम (3) में एलिटेम और उससे संबंधित प्रविष्टियाँ लुप्त कर दी जाएँ और इन विनियमों में जहाँ कहीं एलिटेम का उपयोग वर्णित हो उसे लुप्त कर दिया जाए।

- ञ. इन विनियमों में जहाँ कहीं “कृत्रिम मीठाकारक” अथवा “कृत्रिम मीठाकारक अभिकर्मक” शब्द हों, उनकी जगह “मीठाकारक” शब्द का प्रयोग किया जाए।

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/असा./205/2020-21]

टिप्पणी – मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा. सं0 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उनका बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था:

- i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;

- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- iii. फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा.सं. 1-83एफ/एससीआई-पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक/एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxi. एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- xxiv. एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;

- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फाइलसं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फाइलसं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- xxxi. एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- xxxii. एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- xxxiii. फाइलसं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. संमानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. एफ. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. एफ. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, 12 अक्टूबर, 2017;
- xl. एफ. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एगमाक/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xl.ii. एफ 1/योजक/मानक/बीआईएसअधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xl.iii. एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी, 2018;
- xl.ii. एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xl.ii. स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016तारीख 13 मार्च, 2018;
- xl.ii. एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xl.ii. एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- xl.ii. स. /स्टैंडस/सीपीएल एंड सी पी20-अधिसूचना/एफएसएसएआई/16, तारीख 4 मई, 2018;
- xl.ii. फाइल सं0 मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- I. फा० सं० मानक/एसपी(3)(जल और सुपेय) अधिसूचना/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;

- li. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- lii. फाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- liii. फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- liv. फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lv. फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lvi. फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lvii. फा. सं.1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवम्बर, 2018;
- lviii. फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- lix. फा० सं० एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lx. फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lxi. फा. सं0. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- lxii. फा० सं० एम एंड एमपी/जिजिध मानक/अधिसूचना(03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवम्बर, 2019;
- lxiii. फासं .0. 1-110/एसपी/(जैजिक खतरे)संशोधन-1/एफ-आई.ए.एस.एस.2018, तारीख 23 जून, 2020;
- lxiv. फासं .0. स्टैंडर्डसीपीएल/ एंड सीपी/अजधसूचना/01/एफ-आई.ए.एस.एस.2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- lxv. फा० सं० स्टैंडर्ड/अजधसूचना/सीपीएल एंड सीपी/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- lxvi. फा० सं० स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी(3)/एसपी-आई.ए.एस.एस.एफ/2018, तारीख 9 जुलाई, 2020 और
- lxvii. फा० सं०ए-1/स्टैंडर्ड्स/एम माकग/2012-एफ+पी) आई.ए.एस.एस.1), तारीख 23 जुलाई, 2020.

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 27th August, 2020

F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1).—The draft regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected

thereby, and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or may be sent by e-mail at regulation@fssai.gov.in;

Objections or suggestions which may be received with respect to the said draft regulations within the period specified above shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2020.

(2) They shall come into force with effective date for implementation to be either 1st January or 1st July subject to a minimum of 180 days from the date of their final publication in the official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,

(A) In regulation 2.1, in sub-regulation 2.1.2 related to Standards for Milk, under item 2(b), in the composition table, row 1 related to “Buffalo Milk” shall be substituted by the following-

‘1.	Buffalo Milk	All India	5.0	9.0’;
-----	--------------	-----------	-----	-------

(B) In regulation 2.2 relating to Fats, Oils and Fat Emulsions:

(i) In sub-regulation 2.2.1 relating to Oils,

(a) for Clause (3) relating to Groundnut Oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm”, the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(b) for Clause (4) relating to Flaxseed or Linseed Oil (tisi ka tel), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(c) for Clause (6) relating to Rape-seed oil (toria oil) or mustard oil (sarson ka tel), for the Note 4, the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(d) for Clause (9) relating to Poppy seed oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(e) for Clause (10) relating to Safflower seed oil (berry ka tel), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(f) for Clause (10.01) relating to Imported Safflower seed oil and Safflower seed oil (High Oleic Acid – Imported or domestic), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(g) for Clause (11) relating to Taramira Oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(h) for Clause (12) relating to Til Oil (Gingelly or sesame oil), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(i) for Clause (13) relating to Niger seed Oil (Sargiya ka tel), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(j) for clause (14) relating to Soyabean Oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(k) for clause (15) relating to Maize (Corn)Oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(l) for Clause (18) relating to Watermelon seed oil, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(m) for Clause (22.01) relating to Imported Sunflower seed oil and Sunflower seed oil (High Oleic Acid-imported or domestic), for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(n) for Clause (25) relating to Avocado oil, for the Note 2, the following paragraph shall be substituted, namely-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues”.

(o) after Clause (29) relating to Palm Superolein, the following clause shall be inserted, namely-

“**30. Grapeseed oil** means the oil expressed from the clean and sound Grape seeds (*Vitisvinifera*L.) It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances and mineral oil. It shall conform to the following specifications:

Refractive index at 40°C	1.467 - 1.477
Saponification value	188 - 194
Iodine value	128 - 150
Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 percent
Acid Value	Not more than 4.0

Test for Argemone oil shall be negative.”

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues

(ii) in sub regulation 2.2.2 relating to Interesterified Vegetable fat/Oil, for clause (x), the following clause shall be substituted, namely-

“It shall contain raw or refined sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when it is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin Test shall not be lighter than 2.0 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale”

(iii) in sub-regulation 2.2.5 for Margarine and Fat Spreads, for clause (1) relating to Table Margarine, the paragraph beginning with the words “It shall contain not” and ending with the words “on a lovibond scale” shall be substituted with following, namely-

“It shall contain raw or refined sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when it is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin Test shall not be lighter than 2.5 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale”

(iv) in sub-regulation 2.2.6 for Hydrogenated Vegetable Oils, in the clause (1) relating to Vanaspati, under sub-clause (vii) in item number (c), after the existing text, following provision shall be inserted, namely-

“In case physically refined rice bran oil is used, the unsaponifiable matter shall not be more than 4.0 percent by weight; provided that oryzanol content be minimum of 0.20 % (by weight) with rice bran oil at 20% level and with an increment of 0.05% with every 5% rise in rice bran oil content.”

(v) in sub-regulation 2.2.7 relating to fatty acid composition, in Table 1 for Fatty acid composition of vegetable oils as determined by gas liquid chromatography (expressed as percentage of total fatty acids), the following column for the fatty acid composition of Grapeseed Oil shall be inserted, namely-

Fatty Acid Composition of Grapeseed Oil

Fatty acid	Grapeseed Oil
C6:0	-
C8:0	-
C10:0	-
C12:0	-
C14:0	0.3 max
C16:0	5.5-11.0
C16:1	1.2 max
C17:0	0.2 max
C17:1	0.1 max
C18:0	3.0 – 6.5
C18:1	12.0-28.0
C18:2	58.0-78.0
C18:3	1.0 max
C20:0	1.0 max
C20:1	0.3 max
C20:2	-
C22:0	0.5 max
C22:1	0.3 max
C22:2	-
C24:0	0.4 max
C24:1	-

(C) In regulation 2.3 relating to Fruit and Vegetable Products:

(i) the Sub regulation 2.3.29 relating to Soyabean Sauce shall be substituted with following, namely-

2.3.29 SOYBEAN SAUCE

1. Soybean Sauce means the product obtained from wholesome soybeans, by fermenting the soybean paste in which trypsin inhibitors have been completely inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

2. The product may contain food additives permitted in these regulations including Appendix A. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix B. It shall meet the following requirements: —

(i) Total Soluble Solids (m/m) Not less than 15.0 percent

Salt free basis

(ii) Acidity as acetic acid Not less than 0.6 percent

(iii) Total nitrogen m/m Not less than 1.0 percent

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

(ii) In Sub regulation 2.3.47 for Nuts and Raisins, after clause 6 relating to Dry Fruits and Nuts, following shall be inserted namely: -

6. WALNUT KERNELS

1. Walnut kernels means product obtained by deshelling nuts of varieties (cultivars) grown from *Juglans regia* L. after appropriate maturity. The kernels shall be sound, clean, sufficiently developed and dry. They shall be free from rancidity, mould, foreign smell and/or taste, living insects and mites. It shall also be free from dead insects, rodent contamination, insect fragments and damage caused by insects or other parasites visible to the naked eye.

2. The kernels shall be of uniform in colour with characteristic taste and flavour. It shall be free from added colour. It may be either in the form of halves or pieces. It shall conform to the following requirements:

Sr. No.	Parameter	Limit
(i)	Moisture content, percent by mass (Maximum)	5.0
(ii)	Acid-insoluble ash, percent by mass (Maximum)	0.1
(iii)	Extraneous Vegetable matter, percent by mass (Maximum)	1.0
(iv)	Foreign Matter, percent by mass (Maximum)	0.1
(v)	Damaged units, percent by mass (Maximum)	2.0
(vii)	Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid percent by mass (Maximum)	1.25

Explanations: For the purpose of this standard, the following definitions shall apply:

1. **Extraneous vegetable matter:** Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

2. **Foreign matter:** Any matter or material not usually associated with the product.
3. **Damaged units:** units affected by sunburn, scars, mechanical injury, discolouration or visible damage caused by boring and feeding of insects and animal parasites.
4. **Mould:** Mould filaments either on the inside or the outside of the kernel visible to the naked eye.
5. **Rancidity:** Oxidation of lipids or free fatty acid production producing a disagreeable flavour.

(D) In regulation 2.4 relating to **Cereal and Cereal Products:**

(i) the sub-regulation 2.4.4 relating to “Besan”, shall be substituted with the following, namely-

BESAN

Description

Besan means the product obtained by grinding dehusked Bengal gram (*Cicerarietinum*). It shall not contain any added colouring matter. The product shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origins, including dead insects).

It shall conform to the following standards:

Moisture % by mass (Not more than)	12.0
Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, % Not more than	0.3
Alcoholic acidity (as H ₂ SO ₄) with 90 percent alcohol by mass, not more than	0.18
Protein (N×6.25), % by mass (on dry basis), Not less than	20.0
Uric Acid, mg/kg, Not more than	100

(ii) the sub-regulation 2.4.7 relating to “Cornflour (Maize starch)”, shall be substituted with the following, namely: -

MAIZE STARCH

Description

Maize starch (or Corn starch) means the starch obtained from maize (*Zea mays L.*). It shall be odourless and white color free flowing powder. It shall contain no added colour, flavours or other chemicals. It shall also be free from dirt, insects, larvae and impurities or other extraneous matter. It shall conform to the following standards: —

Moisture (% by mass), Not more than	12.0
Total ash (% on dry basis), Not more than	0.50
Acid Insoluble ash (% on dry basis), Not more than	0.10
Alcoholic acidity (expressed as H ₂ SO ₄) with 90 percent alcohol, percent by mass, Not more than	0.10
Starch content (% on dry basis), Not less than	98.0
pH	4.5-7.0
Sulphur Dioxide (ppm), Not more than	70.0
Uric Acid, mg/kg, Not more than	100

(iii) In sub-regulation 2.4.11, in clause 4 regarding Formulated Supplement for Children, under item 10, Method of sampling and analysis, sub-item (ii) shall be substituted with following, namely: -

‘The tolerance limit for variation in case of formulated supplements for children during analysis of samples of finished products shall not be more than 10.0 per cent from the declared value of the nutrients or nutritional ingredients on the label’.

(iv) After sub-regulation 2.4.28 relating to “Breakfast Cereal”, the following sub-regulations shall be inserted, namely-

2.4.29 OAT PRODUCTS

1. Description

Products containing oats as the major ingredient including oat bran, oat flour, oat meal, oat-trim, kilned dehulled oats, Steel cut Oats, Oat flakes (various thickness, which may make them instant, quick cooking or whole oats) etc. These may be made by using various process such as kilning, drying, rolling, slitting, cutting, steel cutting, gritting, de-hulling, flaking, grinding etc.

2. Composition

Oat products may contain edible common salt or salt substitutes, Dairy products & Analogues, natural and non-nutritive sweeteners, sugar and sugar products, honey, invert sugar, jaggery, dextrose, edible molasses, liquid glucose, fruits & vegetables & their products (including dried fruits & vegetables), cocoa and its products, Coconut & its products, egg and its products, gluten, nut & nut products, cereal, legumes, malt & malt extract, edible starches and edible flours, spices, condiments, herbs and their extracts, seasonings, vinegar, edible seeds, protein concentrates/isolates, enzymes, vitamins & minerals and other nutrients, edible fibres, maltodextrin and any other ingredients as specified in Food Safety and Standards Regulations.

The grains and other ingredients used in the processing of Oats products must be of good quality and should possess a characteristic taste and odour and shall be free from rancid, musty, sour and other undesirable tastes and odors.

The product shall be free from insects, rodent excreta and other such foreign matters and shall comply with the requirements given in the table below:

Parameter	Limit
Moisture, % by mass, Not more than	12.0
Acid Insoluble Ash (% on dry basis), Not more than	0.10
Uric Acid, mg/kg, Not more than	100

3. Food Additives

The product may contain food additives permitted in the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations in Appendix A under appropriate Food Category(s) and those listed in GMP Table as applicable. The product may also contain ‘Other substances for use in food products’ permitted under regulation 3.3 as per appropriate Food category of the same regulation.

2.4.30 SOY DAHI/ SOY YOGHURT

Description

Soy dahi is prepared by lactic acid fermentation of aqueous extract of soybean. The fermentation is carried out by the mixed cultures of Lactic Acid Bacteria. It may be plain or sweetened and/or flavored. Dairy milk/ reconstituted milk may be added in the aqueous extract of soybean. If added, it shall not exceed 25 % of the final product.

Soy yoghurt is prepared by lactic acid fermentation of soy milk aqueous extract of soybean using mixed cultures of 2 strains, namely, *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. Soy yogurt may be plain or sweetened or and/or flavored. It may contain fruits mango/ pine apple/ orange or other fruits. Dairy milk/ reconstituted milk may be added in the aqueous extract of soybean. If added, it shall not exceed 25 % of the final product.

Soy dahi and soy yoghurt shall conform to the following standards, namely

Parameters	Limits	
	Soy dahi	Soy yoghurt
Acidity, as lactic acid %	< 1.5	< 1.7
Protein, % by mass, Not less than	3.0	3.0
Fat (% by mass), Not more than	2.0	2.0
pH (Range)	4.0 - 4.5	4.0- 5.0
Total solids, (% by mass), Not less than	10.0	10.0
Urease activity (change in pH), Not more than	0.5	0.5

2.4.31 YELLOW PEA POWDER

Description

Yellow Pea Powder means the product obtained by grinding dehusked Yellow Pea (*Pisum sativum* L.) and shall not contain any added colouring matter or any other foreign ingredient. It shall conform to the following standards: —

Parameters	Limits
Moisture, % by mass, Not more than	12.0
Protein (on dry basis), % by mass, Not less than	22.0
Acid Insoluble Ash (on dry basis), % by mass, Not more than	0.3
Alcoholic Acidity,% (Not more than)	0.18
Uric Acid, mg/kg, Not more than	100

(E) In regulation 2.7 relating to **Sweets and Confectionery**:

(i) in the sub-regulation 2.7.5 relating to Ice Lollies or Edible Ices, after the existing text in clause 1, the following should be added:

‘Non-edible ice should not come directly in contact with the food products’

(F) In regulation 2.9 relating to **Salt, Spices, Condiments and Related Products**:

(i) the sub-regulation 2.9.15 related to the standards of Black Pepper, shall be substituted with the following, namely: -

2.9.15 BLACK, WHITE & GREEN (BWG) PEPPERS

1. Black, White & Green (BWG) peppers are the berries of *Piper nigrum* L. of the Piperaceae family having reached appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose. Berries are treated in an appropriate manner to obtain the above products, by undergoing operations such as threshing, sieving and sifting, soaking, washing, blanching, drying or dehydrating, decorticating, grading, crushing and grinding. The product shall be free from foreign odours, flavours and free from any other harmful substances and added colours.

(a) **Black pepper** –It shall be dried berries having unbroken pericarp The product shall be whole with globular shape and wrinkled pericarp and shall have diameter of minimum 2.0 mm. It shall be brownish to

dark brownish or blackish in colour. The flavours shall have a penetrating odour and hot, biting pungent taste characteristics of black pepper excluding mouldy and rancid odours.

(b) **White pepper** – It shall be dried berries after removing the pericarp. The product shall be whole with globular shape with smooth surface, slightly flattened at one pole and a small protuberance at the other and shall have diameter of minimum 1.8 mm. It shall be matt grey to brownish to pale ivory white. The odour and flavour shall be characteristic of white pepper, slightly sharp and very aromatic, excluding mouldy and rancid odours.

(c) **Green pepper** –It shall be obtained from green berries by removal of moisture under controlled conditions. The product shall be whole with globular shape with or without wrinkled pericarp and shall have diameter of minimum 2.0 mm. It shall be characteristic green, greenish or dark greenish. The product shall have pungent odour and flavour characteristic of green pep-per, free from rancidity, mustiness, bitter taste and extraneous flavour.

2. BWG peppers can be of any one of the following forms:

- (a) Whole
- (b) Cracked/crushed –broken into two or more pieces.
- (c) Ground–processed into powders.

3. The product shall confirm to the following requirements:

Sr.No.	Requirements	Black	White	Green
For Whole Peppers				
i.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	13.0	12.0	12.0
ii.	Total Ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	7.0	4.0	5.0
iii.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	1.5	0.3	0.3
iv.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	1.0	1.0	1.0
v.	Non-volatile ether extract, % (m/m) min, on dry basis.	6.0	6.0	0.3
vi.	Piperine content, % (m/m), min, on dry basis.	2.0	3.0	NA
vii.	Bulk density, (g/l), min.	400	550	NA
viii.	Light berries, % (m/m) max.	10.0	2.0	NA
ix.	Extraneous vegetable matter, % (m/m), max.	2.0	2.0	1.2
x.	Foreign matter, % (m/m), max.	0.5	0.5	0.5
xi.	Black berries/corns % (m/m), max.	NA	10.0	5.0
xii.	Broken berries, % (m/m), max.	NA	3.0	10.0
xiii.	Mouldy Berries, % (m/m), max.	3.0	3.0	2.0
xiv.	Insect defiled berries /Corns, % (m/m), max.	2.0	2.0	2.0
xv.	Mammalian or/and other excreta, (mg/kg), max.	2.0	2.0	2.0
xvi.	Pinheads for black pepper, % (m/m), max.	4.0	NA	NA

Sr.No.	Requirements	Black	White
For Ground/Powdered/Crushed peppers			
i.	Moisture content, % (m/m), max.	12.0	13.0

ii.	Total ash by mass, % (m/m), on dry basis, max.	6.0	3.5
iii.	Non-volatile ether extract, % (m/m) ,on dry basis, min.	6.0	6.0
iv.	Volatile oil* , % (ml/100g), on dry basis, min.	1.0	0.7
v.	Crude fibre, insoluble index. % (m/m) on dry basis, max	17.5	6.5
vi.	Piperine, % (m/m), on dry basis, min.	2.0	3.0
vii.	Acid insoluble ash, % (m/m) on dry basis, max.	1.2	0.3

Explanations:

- Light berries** (in Black and White peppers only) -Generally immature berries without kernel with an apparent density lower than 0.30g/mL or 300 g/L
- Extraneous vegetative matter**-Vegetative matter associated with the plant from which the product originates -but is not accepted as part of the final product. Light berries, pinheads or broken berries are not considered as extraneous matter.
- Foreign matter**-Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal
- Pinheads**—Developed from unfertilized flowers, berries with a diameter of less than 2 mm with more angularity than normal berries, they have soft texture (collapse under heavy pressure) and have less odour and flavour than pepper berries.
- Insect defiled berries:** Berries or corns damaged by insects.

Labelling

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulation, 2011. In addition, the forms of the product shall also be mentioned on the label. The name of the product shall be “Black Pepper” (pepper corn), “White Pepper” or “Green Pepper”.

(ii) after sub-regulation 2.9.40, the following shall be inserted, namely: -

2.9.41 DRIED SAGE

1. Dried sage in form of whole or cut leaves means the leaves of the species *Salvia officinalis* L., belonging to the family Lamiaceae, collected before flowering then dried. Dried sage shall have a typical, strong and aromatic odour. It shall have characteristic flavour which is very aromatic, pleasant, fresh and slightly bitter.

Dried sage as whole or cut leaves shall be free from living insects, and shall be free from moulds, dead insects, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye. It shall conform to the following requirements:

Sr.No.	Requirements	Limit
i.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	12.0
ii.	Total Ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	11.0
iii.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	2.0
iv.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	1.5
v.	Extraneous matter, percent m/m, (<i>Maximum</i>)	1.0
vi.	Broken stalk/stem, per cent m/m, (<i>Maximum</i>)	3.0

vii. Brown leaves, percent m/m, (Maximum)

5.0

Explanations:

Extraneous vegetable matter: Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product.

Foreign matter: Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal etc”.

Stalk: The proportion of stalks which have dimensions exceeding 10 mm in length or 2 mm in diameter.

Labelling

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulation, 2011. In addition, the styles of the product shall also be mentioned on the label.

(G) In regulation 2.10 relating to **Beverages (Other than Dairy and Fruits & Vegetables based):**

(i) In sub-regulation 2.10.1, after clause (3), the following clause shall be inserted, namely: -

4. Instant Tea in Solid Form

Dried water- dispersible solids obtained by aqueous extraction by an acceptable process of the leaves, buds, and stems, and of materials derived there from, of those varieties of the species *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze exclusively which are known to be suitable for making tea for consumption as a beverage and the residue, if any, of permitted process aids and permitted food additives.

The instant tea in solid form shall produce a liquor of characteristic flavour, colour and taste. It shall have no taint and shall be free from extraneous matter, added colours and non-permitted flavours. It may contain 0.2 percent cellulose and pectinase enzyme as processing aid.

Instant Tea containing added flavour shall bear proper label declaration as provided in regulation 2.4.5 (23) of Food Safety and Standards (Packaging and Labeling) Regulations, 2011. Instant tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea. The flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured tea.

The product shall conform to the following requirement in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at 103±2° C.

Moisture content, percent by mass, Max	6.0
Total ash, percent by mass, Max, on dry basis:	
a) Hot Soluble	20
b) Cold Soluble	35
Acid-insoluble ash, percent by mass, Max	1.0

(ii) in sub-regulation 2.10.4, after clause (2), the following clause shall be inserted, namely:-

(3) Decaffeinated Roasted & Ground coffee-chicory mixture:

(a) Decaffeinated Roasted & Ground coffee-chicory mixture means the product prepared by mixing decaffeinated roasted & ground coffee and roasted and ground chicory.

(b) It shall be in a sound, dry and dust free condition with no rancid & obnoxious flavor. It shall be in the form of a free flowing powder having color, taste, flavour characteristic of coffee-chicory powder. It shall

be free from any impurities and shall not contain any other added substance.

(c) The coffee content in the mixture shall not be less than 51 percent by mass. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as per the Food Safety & standards (Labelling & Display) Regulations, 2018. It shall conform to the following standards:

Moisture, percent. by mass, Max.	5.0
Total ash on dry basis, percent. by mass, Max.	7.50
Acid Insoluble ash on dry basis, percent. by mass, Max.	0.6
Caffeine content on dry basis, percent. by mass, Max.	0.1
Aqueous extracts, percent. by mass, Max.	50

(4) Decaffeinated Instant coffee-chicory mixture

(a) The product manufactured from decaffeinated roasted & ground coffee and roasted and ground chicory. It shall be in a sound, dry and dust free condition with no rancid & obnoxious flavor. It shall be in the form of a free flowing powder or shall be in agglomerated (granules) form having the color, taste, flavour characteristic of coffee-chicory powder. It shall be free from any impurities and shall not contain any other added substance.

(b) The coffee content in the mixture shall not be less than 51 percent by mass on dry basis. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as per the Food Safety & Standards (Labelling & Display) Regulations, 2018. It shall conform to the following standards:

Moisture, percent. by mass, Max.	4.0
Total ash on dry basis, percent. by mass, Max.	10
Acid Insoluble ash on dry basis, percent. by mass, Max.	0.6
Caffeine content on dry basis, percent. by mass, Max.	0.3
Solubility in boiling water	Dissolves in 30 seconds with moderate stirring
Solubility in water at $16 \pm 2^{\circ} \text{C}$	Dissolves in 3 minutes with moderate stirring

(iii) in sub-regulations 2.10.6 for Beverages Non-Alcoholic - Carbonated, in clause (2) related to Caffeinated Beverages, the words “The following are the standards for caffeinated beverages” shall be substituted with following, namely-

“The following are the standards for Carbonated and Non- Carbonated caffeinated beverages:”

(iv) in sub-regulations 2.10.6 for Beverages Non-Alcoholic - Carbonated, in clause (3) related to ‘Non-carbonated Water Based Beverages (Non-Alcoholic)’, the definition of Non-Carbonated Water Based Beverages (Non-Alcoholic) shall be substituted as:

“Non-carbonated Water Based Beverages (Non-Alcoholic) means beverages containing water conforming to the standards prescribed for packaged drinking water under these regulations without added carbon dioxide and shall contain ingredients as specified in subclause (i), singly or in combination.”

(v) in the sub-regulation 2.10.7, after the clause 5, following shall be inserted, namely-

Parameters concerning pesticide residues

Sr. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Pesticide residues considered individually	Not more than 0.0001 mg/l
2.	Total pesticide residue	Not more than 0.0005 mg/l

(vi) in the sub-regulation 2.10.8 related to Packaged Drinking Water (other than Mineral Water), clause (2) shall be substituted with following, namely-

“2. Water shall be derived from surface water or civic water supply or underground water or sea water or any other consistent source of water which may be subjected to herein under specified treatments, namely, decantation, distillation, filtration, combination of filtration, aerations, filtration with membrane filter depth filter, cartridge filter, activated carbon filtration, demineralization, remineralization, reverse osmosis and packed after disinfecting the water to a level that shall not lead to any adverse effect in the drinking water by means of chemical agents or physical methods to reduce the number of micro-organisms to a level scientifically accepted level for food safety or its suitability.”

(H) in Chapter 3 Substances Added to Food, in the sub-regulation 3.2.2, before the sentence “The standards for various sweeteners with characteristics are” the following shall be inserted namely:

“The sweeteners shall be classified as “Caloric sweeteners” and “Non-caloric sweeteners”, defined as follows:

a. Caloric sweeteners: Substances having greater than 2 percent of the caloric value of sucrose per equivalent unit of sweetening capacity. These include Sorbitol, Sorbitol syrup, Mannitol, Isomalt, Thaumatin, Polyglycitol syrup, Maltitol, Maltitol syrup, Lactitol and Xylitol.

b. Non-caloric sweeteners: Substances having less than 2 percent of the caloric value of sucrose per equivalent unit of sweetening capacity. These include Erythritol, Steviol glycoside, Aspartame, Sucralose, Alitame, Neotame, Acesulfame potassium, Aspartame-Acesulfame potassium salt and Saccharins.”

(I) In Appendix A, under the heading IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

(i) in Table 5, in the food category system 5.3 related to Chewing Gum, in column (3), the entry for sulfur dioxide and the corresponding entries shall be omitted.

(ii) in the food category systems 1.1.2, 1.7, 2.4.1, 3.0, 4.1.2.5, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.2, 5.3, 5.4, 11.6, 12.5 and 14.1.4, in column (3), the entry Alitame and the corresponding entries shall be omitted and use of Alitame, wherever listed under these regulations, shall be omitted.

(J) The words “artificial sweeteners” or “artificial sweetening agents” wherever mentioned under these regulations shall be substituted with word “sweeteners”.

[ADVT.-III/4/Exty./205/2020-21]

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

Note:- The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary Part III, Section 4 vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers-

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;

- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;

- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- (xlvi) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- (xlvii) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- (xlviii) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- (xlix) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- (l) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- (li) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- (lii) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018and
- (liii) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- (liv) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
- (lv) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- (lvi) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- (lvii) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- (lviii) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
- (lix) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- (lx) F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
- (lxi) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019;
- (lxii) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
- (lxiii) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- (lxiv) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
- (lxv) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9th July, 2020;
- (lxvi) F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020 and
- (lxvii) F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1), dated 23rd July, 2020.